

UBND TỈNH ĐẮK LẮK
BAN TỔ CHỨC LỄ HỘI CÀ
PHÊ BUÔN MA THUỘT
LẦN THỨ 9 NĂM 2025

Số: /QĐ-BTC

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Đắk Lắk, ngày tháng 12 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH

**Về việc ban hành quy chế cuộc thi Rang cà phê đặc sản Việt Nam 2025 tại
Lễ hội Cà phê Buôn Ma Thuột lần thứ 9 năm 2025**

**TRƯỞNG BAN TỔ CHỨC LỄ HỘI CÀ PHÊ BUÔN MA THUỘT
LẦN THỨ 9 NĂM 2025**

Căn cứ Quyết định số 2459/QĐ-UBND, ngày 27/9/2024 của UBND tỉnh Đắk Lắk về việc phê duyệt Đề án tổ chức Lễ hội Cà phê Buôn Ma Thuột lần thứ 9 năm 2025;

Căn cứ Quyết định số 2475/QĐ-UBND ngày 30/9/2024 của UBND tỉnh về việc thành lập Ban Tổ chức các hoạt động kỷ niệm 50 năm Chiến thắng Buôn Ma Thuột, giải phóng tỉnh Đắk Lắk (10/3/1975 -10/3/2025) và Lễ hội Cà phê Buôn Ma Thuột lần thứ 9 năm 2025;

Căn cứ Kế hoạch số 284/KH-BTC, ngày 05/11/2024 của Ban tổ chức các hoạt động kỷ niệm 50 năm chiến thắng Buôn Ma Thuột, giải phóng tỉnh Đắk Lắk (10/3/1975-10/3/2025) và Lễ hội Cà phê Buôn Ma Thuột lần thứ 9 năm 2025 về việc Phân công triển khai các hoạt động Lễ hội Cà phê Buôn Ma Thuột lần thứ 9 năm 2025;

Theo đề nghị của Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột tại Tờ trình số 55 /TTr-HHCPBMT ngày 11/11/2024; ý kiến của Sở Tài chính tại Công văn số 4282/STC-HCSN ngày 28/11/2024.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này quy chế cuộc thi Rang cà phê đặc sản Việt Nam 2025 tại Lễ hội Cà phê Buôn Ma Thuột lần thứ 9 năm 2025 (sau đây gọi tắt là Quy chế).

Điều 2. Hiệp Hội cà phê Buôn Ma Thuột có trách nhiệm phối hợp với các Sở, ngành, đơn vị có liên quan tổ chức triển khai thực hiện Quy chế này đảm bảo đúng quy định; báo cáo kết quả thực hiện cho UBND tỉnh, Ban tổ chức theo quy định.

Điều 3. Chánh Văn phòng UBND tỉnh; Giám đốc các Sở: Khoa học và Công nghệ, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công Thương; Chủ tịch Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột và Thủ trưởng các tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này.

Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký ban hành./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- BCĐ LHCFBMT lần thứ 9 năm 2025;
- CT, PCT UBND tỉnh;
- Trưởng, Phó trưởng các Tiểu ban Lễ hội;
- Lãnh đạo VP UBND tỉnh;
- Các phòng: KGVX, NNMT;
- Lưu: VT, NNMT (Đg-09b).

**KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN**

**PHÓ CHỦ TỊCH UBND TỈNH
Nguyễn Thiên Văn**

QUY CHẾ CUỘC THI RANG CÀ PHÊ VIỆT NAM 2025
VIETNAM AMAZING ROAST MASTER 2025

(Ban hành kèm theo Quyết định số: /QĐ-BTC ngày tháng 12 năm 2024
của Ban Tổ chức lễ hội cà phê Buôn Ma Thuột lần thứ 9 năm 2025)

CHƯƠNG I
NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Tên, đơn vị tổ chức và quyền sở hữu trí tuệ

- Tên: tiếng Việt “Cuộc thi rang cà phê đặc sản Việt Nam 2025”
Tiếng Anh “Vietnam Amazing Roast Master 2025”
- Đơn vị chỉ đạo và bảo trợ: UBND tỉnh Đắk Lắk
- Đơn vị tổ chức: Hiệp hội Cà phê Buôn Ma Thuột.
- Tất cả quyền sở hữu trí tuệ liên quan đến cuộc thi, bao gồm các quy chế và hình thức tổ chức, là tài sản trí tuệ của Hiệp hội Cà phê Buôn Ma Thuột.

Điều 2. Mục đích cuộc thi

- Tạo tiền đề để cho người rang có thêm kinh nghiệm khi tham gia các cuộc thi rang cà phê quốc tế.
- Tạo điều kiện cho người rang biểu diễn các kỹ năng rang cà phê, có cơ hội thử thách bản thân cũng như học hỏi người khác trong ngành.
- Tạo động lực cho người rang không ngừng luyện tập, nâng cao kỹ năng và sáng tạo trong rang cà phê.

Điều 3. Thí sinh tham gia

Là công dân Việt Nam có độ tuổi từ 18 tuổi trở lên, đang sinh sống và làm việc trên lãnh thổ Việt Nam, không phân biệt giới tính.

CHƯƠNG II
ĐĂNG KÝ DỰ THI, QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

Điều 4. Đăng ký và lệ phí dự thi

- Số lượng thí sinh dự thi không giới hạn.
- Thí sinh đăng ký dự thi theo hình thức cá nhân tại đường link của Ban tổ chức công bố.
- Lệ phí dự thi:

+ Thí sinh thuộc hội viên Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuật: 2.300.000 đồng/thí sinh.

+ Thí sinh không thuộc hội viên Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuật: 2.500.000 đồng/thí sinh.

- Lệ phí dự thi không được hoàn trả lại cho thí sinh nếu kết quả thi không đạt yêu cầu.

- Thí sinh tự trả toàn bộ chi phí về: đi lại, ăn, ở ... hay các chi phí cá nhân phát sinh khác.

Điều 5. Quy định về cà phê nhân

- Cà phê nhân Arabica và Robusta.

- Được sản xuất, chế biến trong niên vụ cà phê 2023/24.

- Số lượng mẫu cà phê nhân: 3 mẫu (*trong đó 2 mẫu Arabica và 1 mẫu Robusta*).

+ 1 mẫu Arabica dùng để thực hiện bài thi vòng loại rang mẫu nếm.

+ 1 mẫu Arabica (khác vòng loại) và 1 mẫu Robusta thực hiện bài thi vòng chung kết rang thành phẩm Pour Over và Pha Phin.

- Trọng lượng mỗi mẫu cà phê nhân:

+ Vòng loại:

* Luyện tập máy rang: 1,2kg cà phê nhân Arabica;

* Thực hiện bài thi vòng loại: 0,4kg cà phê nhân Arabica (*cùng loại luyện tập máy rang*).

+ Vòng chung kết: Ban tổ chức sẽ cung cấp 2,5kg cà phê nhân Arabica (khác vòng loại) và 2,5kg cà phê nhân Robusta.

- Toàn bộ cà phê nhân dùng để luyện tập máy rang và thực hiện bài thi rang (vòng loại và chung kết) do Ban tổ chức cung cấp.

Điều 6. Quy định về máy móc và thiết bị

- Máy rang có công suất mỗi mẻ từ 1 - 2 kg, có thể rang ổn định ở khối lượng 300g/mẻ.

- Sử dụng nhiều thương hiệu máy rang hiện có trên thị trường Việt Nam.

- Sử dụng chỉ 1 thương hiệu máy xay hiện có trên thị trường Việt Nam.

- Sử dụng máy đo độ ẩm /khối lượng riêng: 1 thương hiệu máy hiện có trên thị trường Việt Nam.

- Sử dụng máy đo màu hạt rang: 1 thương hiệu máy hiện có trên thị trường Việt Nam.

Điều 7. Quy định về một số dụng cụ

- Ly cupping: để đánh giá bài thi rang mẫu ở vòng loại, bài thi rang thành phẩm Pour Over và Pha Phin ở vòng chung kết, do Ban tổ chức cung cấp.

- Ấm đun, ấm rót: do Ban tổ chức cung cấp.

- Nước sử dụng trong cuộc thi: nước pha cà phê do Ban tổ chức chuẩn bị. Chất lượng nước: sạch, không màu, không mùi và TDS 125 - 175 ppm.

Điều 8. Quy định về thời gian

- Thí sinh bốc thăm khung thời gian thực hiện bài thi vòng loại và vòng chung kết.

- Thí sinh phải có mặt tại khu vực thi theo từng nội dung trước thời gian thi chính thức 30 phút.

- Thí sinh có mặt sau thời gian chính thức bắt đầu 05 phút thì sẽ bị loại.

- Thời gian làm quen máy rang/luyện tập rang: 45 phút/thí sinh.

- Thời gian xây dựng kế hoạch rang mẫu: 10 phút/thí sinh.

- Thời gian thực hiện bài thi rang mẫu (vòng loại): 15 phút/thí sinh.

- Thời gian thực hiện bài thi đánh giá mẫu rang của thí sinh: 60 phút.

- Thời gian thí sinh đánh giá và tiếp cận nguyên liệu cà phê nhân sử dụng cho bài thi chung kết: 60 phút.

- Thí sinh thực hiện bài thi rang thành phẩm Pour Over và Pha Phin: 90 phút/thí sinh.

Điều 10. Một số quy định khác

- Một số nội dung thi sẽ có mặt của tất cả các thí sinh tham gia cuộc thi. Vì vậy, tùy vào số lượng thí sinh mà Ban tổ chức có thể chia thành nhiều lượt thi; thí sinh phải tuân theo sự hướng dẫn của thành viên Ban kỹ thuật phụ trách nội dung này.

- Trong thời gian thực hiện các nội dung thi ở vòng loại và vòng chung kết thí sinh không được nhận hỗ trợ hoặc đóng góp ý kiến từ người hướng dẫn/huấn luyện viên, người thân, bạn bè,... không tuân thủ điều này thí sinh sẽ bị loại.

- Thí sinh có thể mang theo muỗng/thìa cupping và dụng cụ ghi chép thủ công (ví dụ: sổ tay, giấy tờ, bút, v.v.). Không sử dụng thiết bị điện tử (kể cả điện thoại) hoặc các dụng cụ nào có thể hỗ trợ cho thí sinh trong bất kỳ thời gian thực hiện nội dung thi nào.

- Người hướng dẫn/huấn luyện viên, người thân, bạn bè,... của thí sinh có thể đến xem thí sinh thực hiện các nội dung thi tại khu vực cho phép, không được tác động hoặc hỗ trợ thí sinh trong quá trình thực hiện nội dung thi, nếu điều này xảy ra, thí sinh sẽ bị loại.

- Không được đưa cà phê nhân dùng để thực hiện bài thi rang rời khỏi khu vực thi rang từ lúc bắt đầu cho đến khi kết thúc thời gian thực hiện bài thi rang.

- Trong quá trình thực hiện bài thi rang nếu phát sinh vấn đề về kỹ thuật máy rang cần liên hệ ngay với thành viên Ban kỹ thuật được chỉ định để xác định thi tiếp hay chờ khắc phục sự cố.

CHƯƠNG III NHIỆM VỤ, QUYỀN LỢI VÀ CAM KẾT CỦA THÍ SINH

Điều 11. Nhiệm vụ, quyền lợi

1. Nhiệm vụ

- Thí sinh khi đăng ký tham gia cuộc thi phải đảm bảo đã đọc kỹ và hiểu bản quy chế này.
- Đăng ký dự thi tại đường link do Ban tổ chức công bố, cung cấp đầy đủ thông tin và hình ảnh theo yêu cầu của Ban tổ chức.
- Đóng lệ phí theo quy định ở Điều 4 của Quy chế này và tuân thủ các quy định khác có liên quan của cuộc thi.
- Bốc thăm chọn máy rang để thực hiện bài thi và không được thay đổi máy rang.
- Hoàn thành các nội dung thi theo quy định tại **Điều 13** của Quy chế này.

2. Quyền lợi

- Được tham gia cuộc họp phổ biến quy chế cuộc thi và giải đáp các câu hỏi của thí sinh liên quan đến cuộc thi do Ban tổ chức thực hiện. Ban tổ chức khuyến khích các thí sinh đọc và hiểu kỹ quy chế cuộc thi trước khi cuộc họp diễn ra, nếu có câu hỏi, thí sinh vui lòng gửi trực tiếp tới địa chỉ email: hncaphebmt@gmail.com.vn.
- Thí sinh được huấn luyện sử dụng **biểu mẫu 02 - Descriptive Form** (SCA Coffee Value Assessment) để mô tả hương vị và **biểu mẫu 03 - Combined Form** (SCA Coffee Value Assessment) để đánh giá chất lượng mẫu rang nếm tại buổi họp phổ biến quy chế cuộc thi.
- Được cung cấp cà phê nhân xanh và máy rang thực hiện bài thi.
- Được nhận quà tặng của nhà tài trợ cho các thí sinh tham gia cuộc thi (*nếu có*).

Điều 12. Cam kết của thí sinh

- Ban tổ chức được dùng tên và hình ảnh của các thí sinh trong hoạt động truyền thông cho cuộc thi năm đó hoặc các năm tiếp theo mà không phải trả bất kỳ một khoản phí nào.
- Ban tổ chức không trả phí cho thí sinh khi thí sinh truyền thông các thông tin và hình ảnh của cuộc thi mình tham dự thông qua mọi hình thức.

CHƯƠNG IV VÒNG THI VÀ THỂ THỨC THI

Điều 13. Vòng thi

1. Vòng loại: Rang mẫu và đánh giá mẫu rang

- Tất cả các thí sinh hoàn thành thủ tục đăng ký dự thi theo quy định tại **Điều 4** Quy chế này được tham gia vòng loại.

- Thí sinh hoàn thành các nội dung thi ở vòng loại được quy định tại **Điều 14** của Quy chế này.

- 20 thí sinh có số điểm cao nhất ở vòng loại được vào vòng chung kết.

2. Vòng chung kết: Rang thành phẩm Pour Over và Pha Phin

- 20 thí sinh có số điểm cao nhất ở vòng loại được tham gia thi vòng chung kết.

- Các thí sinh có số điểm cao nhận giải thưởng theo cơ cấu giải thưởng của Ban tổ chức được quy định tại **Điều 21** của Quy chế này.

Điều 14. Thể thức thi

1. Vòng loại

1.1. Rang mẫu

- Thí sinh sẽ bốc thăm chọn máy rang và thứ tự thi.

- Ban tổ chức sẽ làm nóng máy rang trong thời gian 30 phút trước khi thí sinh đầu tiên bắt đầu rang. Máy rang sẽ được làm nóng tới nhiệt độ 190 oC (+/- 5oC).

- Ban tổ chức sẽ bố trí 01 người kỹ thuật máy rang hỗ trợ kết nối giữa máy rang với máy tính để xuất Profile rang cho từng mẻ rang (*để phục vụ Ban tổ chức*).

- Khi xác nhận thí sinh đã sẵn sàng, thành viên Ban kỹ thuật sẽ bấm giờ bắt đầu tính giờ cho phần luyện tập máy rang; xây dựng kế hoạch rang mẫu; thực hiện bài thi rang mẫu của thí sinh.

- Thí sinh có **45 phút luyện tập máy rang** trước khi thực hiện bài thi chính thức. Ban tổ chức sẽ cung cấp 1,2kg cà phê nhân Arabica để thí sinh luyện tập máy rang.

- Kết thúc thời gian luyện tập máy rang, thí sinh có **10 phút xây dựng kế hoạch rang mẫu**, sử dụng **biểu mẫu 01 - Roasting Plan form**. Thí sinh lên kế hoạch rang mẫu các chỉ tiêu sau: **nhiệt độ Charge, nhiệt độ và thời gian nở 1, nhiệt độ và thời gian kết thúc, độ màu**.

- Trước khi thời gian thi chính thức bắt đầu, thí sinh không được phép chuẩn bị hoặc chạm vào cà phê nhân để thực hiện bài thi.

- Thí sinh có **15 phút để thực hiện bài thi rang mẫu**, Ban tổ chức sẽ cung cấp 0,4kg cà phê nhân Arabica cùng loại với cà phê dùng luyện tập máy rang để thí sinh thực hiện bài thi.

- Thành viên Ban kỹ thuật sẽ giám sát và sử dụng **biểu mẫu 04 - Roasting logfile** ghi nhận các thông số thực tế trong quá trình thí sinh thực hiện bài thi; Thí sinh phải kiểm tra hồ sơ rang **Roasting Logfile** của thành viên Ban kỹ thuật trước khi rời khỏi khu vực thực hiện bài thi rang và ký xác nhận số liệu.

- Thí sinh được nhắc thời gian 2 lần trong quá trình thực hiện bài thi: **nhắc lần 1** khi thời gian rang còn **15 phút** và **nhắc lần 2** khi thời gian rang còn **5 phút**.

- Kết thúc thời gian thi chính thức, thí sinh cùng thành viên Ban kỹ thuật đo độ màu rang tại khu vực quy định. Độ màu bột cà phê rang sẽ được đo sau 30 phút từ khi kết thúc mẻ rang và được thực hiện bởi thành viên Ban kỹ thuật có sự chứng kiến của thí sinh.

- Trong trường hợp quá thời gian quy định (*15 phút*), **cứ trễ 5 giây (kể từ khi hết thời gian theo quy định)** thì sẽ **bị trừ 5 điểm** nhưng **không được quá 1 phút**. Nếu quá 1 phút (*kể từ khi hết thời gian quy định*) thì thí sinh sẽ bị loại và không được tham gia vào các nội dung tiếp theo của cuộc thi.

- Thí sinh **không nộp** “Kế hoạch rang mẫu, biểu mẫu 01 - Roasting Plan form” theo yêu cầu của Ban tổ chức thì xem như thí sinh **“bị loại”** và không được tham gia vào các nội dung tiếp theo của cuộc thi.

- Khi kết thúc thời gian luyện tập (45 phút); thời gian xây dựng kế hoạch rang mẫu ném (10 phút); thời gian thực hiện bài thi rang mẫu ném (15 phút). Sau khi mẫu nguội thì thí sinh sẽ cho mẫu rang vào túi theo quy định của Ban tổ chức.

- Sản phẩm bài thi rang mẫu của thí sinh được đựng trong túi đựng mẫu theo quy định của Ban tổ chức. Thí sinh phải điền đầy đủ thông tin vào nhãn bên ngoài túi đựng sản phẩm cà phê rang mẫu và ký xác nhận với thành viên Ban kỹ thuật được chỉ định.

- Máy rang sẽ được đưa về nhiệt độ khởi động 190°C (+/- 5°C) trước khi thí sinh tiếp theo thi đấu.

1.2. Đánh giá mẫu rang

- Thí sinh tự thực hiện nội dung này tại khu vực và khung thời gian theo quy định của Ban tổ chức.

- Thí sinh sử dụng **biểu mẫu 03 - Combined Form** (SCA Coffee Value Assessment) tự đánh giá mẫu rang của mình trong thời gian quy định.

- Khi kết thúc thời gian (60 phút) thì sinh **Không nộp** bài đánh giá mẫu rang **biểu mẫu 03 - Combined Form** (SCA Coffee Value Assessment) theo yêu cầu của Ban tổ chức thì xem như thí sinh **bị loại**.

2. Vòng chung kết

2.1. Đánh giá nguyên liệu cà phê nhân xanh

- Thí sinh thực hiện nội dung này tại khu vực và khung thời gian theo quy định của Ban tổ chức.

- Thí sinh được thử nếm (Cupping) 1 loại cà phê Arabica (khác vòng loại) và 1 loại Robusta được sử dụng thực hiện bài thi rang thành phẩm trong thời gian quy định.

- Thí sinh được tiếp xúc trực tiếp hạt nhân xanh và các thông tin cơ bản: dung trọng, độ ẩm và phương pháp chế biến của 2 loại cà phê sử dụng thực hiện bài thi rang thành phẩm.

2.2. Xây dựng kế hoạch rang thành phẩm và mô tả hương vị

- Sau khi được thử nếm, tiếp xúc trực tiếp hạt cà phê nhân xanh và những thông tin cơ bản 2 loại cà phê nguyên liệu sử dụng thực hiện bài thi rang thành phẩm, thí sinh sử dụng **biểu mẫu 01 - Roasting Plan form** xây dựng kế hoạch rang thành phẩm và sử dụng **biểu mẫu 02 - Descriptive Form** (SCA Coffee Value Assessment) mô tả hương vị mong đợi thành phẩm sau rang.

- Mỗi mẻ rang thí sinh phải nộp 1 kế hoạch rang tương ứng, có nghĩa là:

+ *Nếu thí sinh rang 2 mẻ rang cho mỗi loại (Single Origin) trước khi Phối trộn (Blend) thì thí sinh phải nộp 2 Kế hoạch rang của 2 mẻ rang cho bài thi Pour Over và tương tự cho bài thi pha Phin.*

+ *Nếu thí sinh Phối trộn (Blend) trước khi thực hiện bài thi rang Pour Over và pha Phin thì thí sinh nộp 1 bảng kế hoạch của 1 mẻ rang cho bài thi Pour Over và tương tự bài thi pha Phin.*

- Thí sinh phải hoàn thành 1 bảng mô tả hương vị cho mỗi bài thi rang thành phẩm Pour Over và Pha Phin (tất cả 2 bảng mô tả hương vị).

- Thí sinh phải nộp tất cả kế hoạch rang thành phẩm và bảng mô tả hương vị cho Ban tổ chức trước khi thực hiện bài thi rang thành phẩm. Nếu thí sinh **không nộp** 1 trong 2 nội dung (*kế hoạch rang thành phẩm và bảng mô tả hương vị*) theo yêu cầu của Ban tổ chức thì xem như thí sinh **“bị loại”** và không được tham gia vào các nội dung tiếp theo của cuộc thi.

2.3. Bài thi rang thành phẩm Pour Over và Pha Phin

- Các thí sinh vào chung kết bốc thăm khung thời gian thực hiện bài thi.

- Ban tổ chức sẽ cố gắng để thí sinh thực hiện bài thi trên máy rang đã bốc thăm ở vòng loại, nhưng trong trường hợp bất khả kháng: máy bị lỗi kỹ thuật, có hơn 2 thí sinh trên cùng 1 máy, ... thì thí sinh ở trường hợp này phải bốc thăm chọn lại máy để thực hiện bài thi vòng chung kết, thí sinh có 30 phút để làm quen với máy rang và 15 phút sửa lại Kế hoạch rang, Ban tổ chức sẽ cung cấp 1kg cà phê nhân Arabica vòng loại để thí sinh luyện tập máy.

- Ban tổ chức sẽ làm nóng máy rang trong thời gian 30 phút trước khi thí sinh đầu tiên bắt đầu rang. Máy rang sẽ được làm nóng tới nhiệt độ 190⁰C (+/- 5⁰C).

- Ban tổ chức sẽ bố trí 01 người kỹ thuật máy rang hỗ trợ kết nối giữa máy rang với máy tính để lưu Profile rang cho từng mẻ rang (*phục vụ Ban tổ chức*).

- Thí sinh có thời gian 5 phút để tự điều chỉnh nhiệt độ khởi động trước khi thời gian thực hiện bài thi chính thức bắt đầu.

- Máy rang được SET ở mức gió mặc định, thí sinh có thể điều chỉnh gió trong quá trình rang nhưng không được tính điểm.

- Trước khi thời gian chính thức bắt đầu, thí sinh không được phép chuẩn bị hoặc chạm vào cà phê nhân để thực hiện bài thi rang.

- Khi xác nhận thí sinh đã sẵn sàng thực hiện bài thi, thành viên Ban kỹ thuật sẽ bấm giờ bắt đầu tính giờ cho phần thực bài thi rang của thí sinh.

- Thí sinh có **90 phút để thực hiện bài thi rang thành phẩm Pour Over và Pha Phin**. Ban tổ chức sẽ cung cấp 2,5kg cà phê nhân Arabica (khác vòng loại) và 2,5kg cà phê nhân Robusta để thí sinh thực hiện bài thi.

- Thí sinh được nhắc thời gian 2 lần trong quá trình thực hiện bài thi rang: **nhắc lần 1** khi thời gian rang còn **20 phút** và **nhắc lần 2** khi thời gian rang còn **10 phút**.

- Thí sinh không được bắt đầu mẻ rang mới khi thời gian thực hiện bài thi còn lại ít hơn 10 phút.

- Thành viên Ban kỹ thuật sẽ giám sát và sử dụng **biểu số 04 - Roasting logfile** ghi các thông số thực tế trong quá trình thí sinh thực hiện bài thi; Thí sinh phải kiểm tra hồ sơ rang **Roasting Logfile** trên bảng ghi chép của thành viên Ban kỹ thuật trước khi rời khỏi khu vực thực hiện bài thi rang và ký xác nhận.

Lưu ý: thành viên Ban kỹ thuật chỉ ghi chép các chỉ tiêu: *Nhiệt độ bắt đầu, Nhiệt độ kết thúc, Thời gian rang, Độ hao hụt (%)*, *Độ màu (Bột)*, *Phần trăm hao hụt (%)* thí sinh phải tự trang bị các phương tiện: giấy, bút ghi logfile để thực hiện tốt bài thi. Thí sinh không được sử dụng các dữ liệu trong máy tính của Ban tổ chức.

- Kết thúc thời gian thi chính thức 90 phút, thí sinh cùng thành viên Ban kỹ thuật đo độ màu rang tại khu vực quy định. Độ màu bột cà phê rang sẽ được đo

sau 30 phút từ khi kết thúc mẻ rang và được thực hiện bởi Ban kỹ thuật có sự chứng kiến của thí sinh.

- Trong trường hợp quá thời gian quy định (*90 phút*), **cứ trễ 10 giây** (kể từ khi hết thời gian theo quy định) thì sẽ **bị trừ 10 điểm** nhưng **không được quá 1 phút 30 giây**. Nếu quá 1 phút 30 giây (kể từ khi hết thời gian quy định) thì thí sinh sẽ bị loại.

- Khi kết thúc thời gian thi chính thức (*90 phút*) thí sinh phải thu dọn các vật dụng của mình và chờ chỉ dẫn tiếp theo của thành viên Ban kỹ thuật được chỉ định giám sát.

- Sản phẩm bài thi rang thành phẩm Pour Over và Pha Phin của thí sinh được đựng trong túi theo quy định của Ban tổ chức. Thí sinh phải điền đầy đủ thông tin vào nhãn bên ngoài túi đựng sản phẩm cà phê sau rang và ký xác nhận với thành viên Ban kỹ thuật được chỉ định.

- Khi kết thúc thời gian thực hiện bài thi rang thành phẩm, thí sinh nộp sản phẩm sau rang cho Ban tổ chức được quy định tại **Điều 15** của quy chế này.

- Máy rang sẽ được đưa về nhiệt độ khởi động 190°C (+/- 5°C) trước khi thí sinh tiếp theo thi đấu.

Điều 15. Các bài thi phải nộp của thí sinh

1. Vòng loại

- Kế hoạch rang mẫu - **biểu mẫu 01 Kế hoạch rang - Roasting plan form.**

- Toàn bộ sản phẩm rang mẫu được đựng trong túi đựng mẫu theo quy định của Ban tổ chức.

- Kết quả đánh giá mẫu rang nếm - **biểu mẫu 03 - Combined Form** (SCA Coffee Value Assessment).

2. Vòng chung kết

- Kế hoạch rang thành phẩm Pour Over và Pha Phin (Số lượng kế hoạch rang tương ứng với từng mẻ rang) - **biểu mẫu 01 Kế hoạch rang - Roasting plan form.**

- Bảng mô tả hương vị mong đợi sau khi rang thành phẩm Pour Over và Pha Phin - **biểu mẫu 02 - Descriptive Form** (SCA Coffee Value Assessment).

- Thí sinh phải nộp sản phẩm sau khi rang thành phẩm như sau:

+ Cà phê đã phối trộn (phải có ít nhất 20% mỗi loại Arabica hoặc Robusta) cho thành phẩm cuối cùng dùng để Pour Over: 500g và mẫu lưu: 100g.

+ Cà phê đã phối trộn (phải có ít nhất 20% mỗi loại Arabica hoặc Robusta) cho thành phẩm cuối cùng dùng để Pha Phin: 500g và mẫu lưu: 100g.

Lưu ý: Thí sinh sẽ bị loại khi nộp thành phẩm cuối cùng mỗi loại pha < 480g; tỷ lệ phối trộn < 20% mỗi loại.

Điều 16. Đánh giá bài thi

1. Vòng loại

1.1. Đánh giá kế hoạch rang mẫu (điểm tối đa 200 điểm):

- Ban kỹ thuật/Ban thư ký đối chiếu Kế hoạch rang mẫu của thí sinh **biểu mẫu 01 - Roasting Plan form** với hồ sơ rang thực tế **biểu mẫu 04 - Roasting logfile** để đánh giá và cho điểm nội dung này.

- Tổng điểm của nội dung này được xác định dựa vào 2 chỉ tiêu: **Thời gian rang và độ màu.**

- **Thời gian rang** (điểm tối đa 100 điểm): Thí sinh sẽ bị trừ điểm khi thời gian rang trên kế hoạch rang mẫu sai lệch (*số sai lệch tính theo giây*) với hồ sơ rang thực tế, như sau:

+/- 3: - 0	+/- 30: - 20	+/- 60: - 70
+/- 6: - 2	+/- 35: - 25	+/- 65: - 80
+/- 10: - 4	+/- 40: - 30	+/- 70: - 90
+/- 15: - 6	+/- 45: - 40	+/- 75: - 100
+/- 20: - 10	+/- 50: - 50	
+/- 25: - 15	+/- 55: - 60	

- **Độ màu bột** (điểm tối đa 100 điểm): Thí sinh sẽ bị trừ điểm khi độ màu bột trên kế hoạch rang mẫu sai lệch với hồ sơ rang thực tế, như sau:

+/- 2: - 0	+/- 8: - 20	+/- 14: - 70
+/- 3: - 2	+/- 9: - 25	+/- 15: - 80
+/- 4: - 4	+/- 10: - 30	+/- 16: - 90
+/- 5: - 6	+/- 11: - 40	+/- 17: - 100
+/- 6: - 10	+/- 12: - 50	
+/- 7: - 15	+/- 13: - 60	

1.2. So sánh kết quả thử nếm mẫu rang với kết quả thử nếm của Ban giám khảo (điểm tối đa 200 điểm):

- Ban kỹ thuật/Ban thư ký sẽ đối chiếu kết quả thử nếm của thí với kết quả thử nếm trung bình của Ban giám khảo **biểu mẫu 03 - Combined Form** (SCA Coffee Value Assessment).

- Kết quả thử nếm của Ban giám khảo được đánh giá trên mẫu Arabica vòng loại do Ban tổ chức chuẩn bị.

- Tổng điểm của nội dung này được xác định dựa vào 2 chỉ tiêu: **Tổng điểm mẫu rang và hương**

- **Tổng điểm mẫu rang** (điểm tối đa 100 điểm): Nếu kết quả tổng điểm thử nếm của thí sinh sai lệch với kết quả điểm thử nếm trung bình của tất cả giám khảo, sẽ bị trừ điểm, như sau:

0 = +/- 0,50	25 = +/- 1,75	60 = +/- 3,00
5 = +/- 0,75	30 = +/- 2,00	80 = +/- 3,25
10 = +/- 1,00	35 = +/- 2.25	90 = +/- 3,5
15 = +/- 1,25	40 = +/- 2,5	100 = >3,5
20 = +/- 1,50	50 = +/- 2,75	

- **Điểm hương vị** (điểm tối đa 100 điểm): Ban kỹ thuật/Ban thư ký sẽ tổng hợp 5 mô tả hương vị (Aroma và Flavor) chủ yếu (CATA) của mẫu, nếu các mô tả hương vị chủ yếu (CATA) của thí sinh bị sai/xót so với 5 mô tả chủ yếu (CATA) của Ban giám khảo thì sẽ bị trừ 20 điểm/hương vị.

1.3. Điểm sau cùng của vòng loại: tối đa 400 điểm

Tổng số điểm vòng loại = 1.1 + 1.2

Trong đó:

1.1: điểm đánh giá kế hoạch rang mẫu

1.2.: điểm so sánh kết quả thử nếm mẫu rang của thí sinh với kết quả của Ban giám khảo

Trong trường hợp tổng số điểm vòng loại của hai hay nhiều thí sinh bằng nhau, thí sinh có số **“điểm so sánh kết quả thử nếm mẫu rang của thí sinh với kết quả của Ban giám khảo”** cao hơn sẽ giành chiến thắng.

2. Vòng chung kết

2.1. Đánh giá kế hoạch rang thành phẩm (điểm tối đa 100 điểm/kế hoạch rang):

- Ban kỹ thuật/Ban thư ký đối chiếu Kế hoạch rang thành phẩm của thí sinh **biểu mẫu 01 - Roasting plan form** với hồ sơ rang thực tế **biểu mẫu 04 - Roasting logfile** chấm điểm nội dung này;

- Điểm của mỗi kế hoạch rang được xác định dựa vào các chỉ tiêu: **Nhiệt độ kết thúc; Thời gian rang (số sai lệch tính theo giây); Độ màu bột và tỷ lệ % độ hao hụt;**

Nếu có sự chênh lệch các chỉ tiêu này thì thí sinh sẽ bị trừ điểm theo thang điểm như sau:

Nhiệt độ kết thúc (oC)	Thời gian rang (s)	Độ màu (Bột)	Độ hao hụt (%)
+/- 1: - 0	+/- 3: - 0	+/- 2: - 0	+/- 0.5: - 0
+/- 2: - 5	+/- 6: - 5	+/- 4: - 5	+/- 1.0: - 5
+/- 3: - 10	+/- 10: - 10	+/- 6: - 10	+/- 1.5: - 10
+/- 4: - 15	+/- 15: - 15	+/- 8: - 15	+/- 2.0: - 15
+/- 5: - 20	+/- 20: - 20	+/- 10: - 20	+/- 2.5: - 20
> 5 : - 25	> 20 : - 25	> 10 : - 25	> 2.5 : - 25

- Điểm thi ở phần này là **điểm trung bình cộng** của các mẻ rang của thí sinh;

2.2. Chấm điểm rang thành phẩm Pour Over và Pha Phin

- Giám khảo chấm điểm bài thi rang thành phẩm bằng phương pháp đánh giá cảm quan (Sensory Evaluation) cho từng loại bài thi;

- Giám khảo sử dụng **biểu mẫu 03 - Combined Form** (SCA Coffee Value Assessment) để đánh giá và cho điểm rang thành phẩm Pour Over và Pha Phi.

- Đối với Pour Over: các chỉ tiêu *Flavor, Acidity, Sweetness* được nhân đôi số điểm;

- Đối với Phin: các chỉ tiêu *Flavor, Sweetness, Mouthfeel* được nhân đôi số điểm.

- Điểm hương vị: Ban kỹ thuật/Ban thư ký sẽ tổng hợp 5 mô tả hương vị (Aroma và Flavor) chủ yếu (CATA) của mẫu, nếu các mô tả hương vị chủ yếu (CATA) của thí sinh bị sai/xót so với 5 mô tả chủ yếu (CATA) của Ban giám khảo thì sẽ bị trừ 10 điểm/hương vị;

2.3. Điểm sau cùng vòng chung kết

Tổng số điểm = 2.1 + 2.2

Ghi chú:

2.1: Điểm kế hoạch rang thành phẩm

2.2, gồm: Điểm chấm thành phẩm rang Pour Over và Điểm chấm thành phẩm rang Pha Phin

Trong trường hợp tổng số điểm của hai hay nhiều thí sinh bằng nhau, thí sinh có số “**điểm chấm thành phẩm Pha Phin**” cao hơn sẽ giành chiến thắng.

Nếu vẫn còn trường hợp điểm thí sinh bằng nhau thì thí sinh có số “*điểm chấm thành phẩm Pour Over*” cao hơn sẽ giành chiến thắng.

CHƯƠNG V TỔ CHỨC THI

Điều 16. Ban tổ chức cuộc thi

- Trưởng ban tổ chức (Đại diện Lãnh đạo Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột).
- Phó Ban tổ chức (Đại diện Lãnh đạo Sở Khoa học và Công nghệ).
- Thành viên (Đại diện Lãnh đạo Sở Công Thương).
- Thành viên (Đại diện Lãnh đạo Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn).
- Thành viên (Đại diện Lãnh đạo Sở Nội vụ).
- Thành viên (Đại diện Lãnh đạo Sở Tài chính).
- Thành viên (Đại diện đơn vị đồng tổ chức, chuyên gia cà phê).
- Thành viên (Đại diện nhà rang, nhà thương mại).

Điều 17. Ban kỹ thuật

1. Ban kỹ thuật do Ban tổ chức cuộc thi ra quyết định thành lập:

Ban kỹ thuật có từ 20 - 25 thành viên, trong đó có 1 Trưởng ban, 1 phó ban (mỗi máy rang sẽ có 02 thành viên Ban kỹ thuật phụ trách) và 5 thành viên kỹ thuật hỗ trợ kết nối máy tính với máy rang.

- Trưởng ban kỹ thuật phải đáp ứng các tiêu chí sau:

- + *Đang hoạt động trong ngành cà phê hoặc các hoạt động liên quan cà phê.*

- + *Có tối thiểu 5 năm kinh nghiệm rang cà phê chuyên nghiệp.*

- + *Từng làm trưởng ban giám khảo/ban giám khảo tại các cuộc thi về chất lượng/rang cà phê.*

- + *Phải có chứng nhận Roasting Professional do SCA cấp, chứng nhận tương đương hoặc cao hơn, và còn hiệu lực.*

- Phó Trưởng ban kỹ thuật phải đáp ứng các tiêu chí sau:

- + *Đang hoạt động trong ngành cà phê hoặc các hoạt động liên quan cà phê.*

- + *Có tối thiểu 5 năm kinh nghiệm rang cà phê chuyên nghiệp.*

- + *Từng làm trưởng ban giám khảo/ban giám khảo tại các cuộc thi về chất lượng/rang cà phê.*

- + *Phải có chứng nhận Roasting Professional do SCA cấp, chứng nhận tương đương hoặc cao hơn và còn hiệu lực.*

- Thành viên Ban kỹ thuật phải đáp ứng các tiêu chí sau:

+ *Đang hoạt động trong ngành cà phê hoặc các hoạt động liên quan cà phê.*

+ *Phải có chứng nhận SCA Roasting Intermediate hoặc giấy chứng nhận hoàn thành khóa đào tạo rang cà phê do Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột cấp.*

2. Nhiệm vụ của Ban kỹ thuật

2.1. Trưởng/Phó Ban Kỹ thuật

- Phối hợp cùng với Ban tổ chức tổ chức cuộc họp phổ biến quy chế và giải đáp các câu hỏi của thí sinh về quy chế cuộc thi trước khi cuộc thi chính thức diễn ra.

- Sắp xếp lịch làm việc và phân công nhiệm vụ cho từng thành viên Ban kỹ thuật.

- Theo dõi, chỉ đạo, đôn đốc việc giám sát thí sinh của các thành viên Ban kỹ thuật.

- Giải đáp các thắc mắc/câu hỏi của thí sinh trong suốt quá trình cuộc thi diễn ra.

- Trong quá trình cuộc thi diễn ra, nếu có vấn đề phát sinh về kỹ thuật máy rang/máy pha Trưởng Ban kỹ thuật xác nhận nguyên nhân và hội ý cùng với Ban tổ chức để giải quyết.

+ Nếu sự cố phát sinh **do lỗi thí sinh** thì thí sinh không được dời ngày thi mà tiếp tục thi và không được thêm thời gian thi đấu.

+ Nếu sự cố phát sinh do máy rang/pha thì thí sinh dừng thi đấu và chờ xem lịch thi lại vào thời gian tới hoặc tiếp tục thi đấu sau khi khắc phục xong sự cố.

- Chịu trách nhiệm về tiến độ chấm thi các nội dung với Ban tổ chức.

- Tiếp nhận khiếu nại về cuộc thi, phối hợp cùng với Ban tổ chức xem xét khiếu nại, xử lý khiếu nại. Kết quả xử lý khiếu nại do Ban tổ chức ban hành.

2.2. Trách nhiệm các thành viên Ban kỹ thuật

- Giám sát theo từng nội dung theo sự phân công của Trưởng/phó Ban kỹ thuật.

- Ghi chép chính xác và đầy đủ thông tin vào **biểu mẫu 04 - Roasting logfile** trong quá trình thí sinh thực hiện bài thi.

- Giám sát theo đúng nội dung được phân công, đảm bảo đúng quy chế này.

- Đảm bảo tiến độ giám sát theo sự phân công.

- Có trách nhiệm báo cáo lại ngay với Trưởng/Phó ban kỹ thuật/Ban tổ chức nếu có sự cố hoặc có vấn đề liên quan đến kỹ thuật, máy móc, các thiết bị liên quan đến cuộc thi... để kịp thời giải quyết.

Điều 18. Ban giám khảo

1. Ban giám khảo cuộc thi do Ban tổ chức ra quyết định thành lập

- Ban giám khảo phải có từ 3 - 7 thành viên, trong đó có 1 trưởng ban và các thành viên.

- Trưởng Ban giám khảo cuộc thi được lựa chọn đáp ứng các tiêu chí sau:

+ *Đang hoạt động trong ngành cà phê hoặc các hoạt động liên quan cà phê.*

+ *Từng làm trưởng ban giám khảo/ban giám khảo tại các cuộc thi về chất lượng/rang cà phê.*

+ *Có chứng nhận Q-grader do Viện chất lượng cà phê (CQI) cấp và còn hiệu lực hoặc có xác nhận còn hiệu lực ném mẫu; hoặc có chứng nhận Sensory Professional do SCA cấp; chứng nhận tương đương hoặc cao hơn; hoặc đã từng làm giám khảo Sensory ở các cuộc thi (Barista, Brewing, Roasting) có uy tín.*

+ *Biết sử dụng biểu mẫu 03 - Combined Form (SCA Coffee Value Assessment) và biểu mẫu 02 - Descriptive Form (SCA Coffee Value Assessment).*

- Thành viên Ban giám khảo đáp ứng các tiêu chí sau:

+ *Đang hoạt động trong ngành cà phê hoặc các hoạt động liên quan cà phê.*

+ *Biết sử dụng biểu mẫu 03 - Combined Form (SCA Coffee Value Assessment) và biểu mẫu 02 - Descriptive Form (SCA Coffee Value Assessment).*

+ *Có chứng nhận Q-grader do Viện chất lượng cà phê (CQI) cấp và còn hiệu lực hoặc có xác nhận còn hiệu lực ném mẫu; hoặc có chứng nhận Sensory Professional do SCA cấp; chứng nhận tương đương hoặc cao hơn; hoặc đã từng làm giám khảo Sensory ở các cuộc thi (Barista, Brewing, Roasting) có uy tín.*

Điều 19. Tổ thư ký

1. Tổ thư ký được thành lập tại quyết định thành lập Ban tổ chức, Tổ thư ký có từ 3 – 5 thành viên, trong đó có 1 Tổ trưởng.

2. Nhiệm vụ của Tổ thư ký:

- Xây dựng kế hoạch chi tiết, các mẫu hồ sơ, thủ tục...

- Tiếp nhận, lập hồ sơ các thí sinh đăng ký tham gia cuộc thi.

- Chuẩn bị các thủ tục, công việc cần thiết cho cuộc thi.

- Giúp Ban tổ chức triển khai và hoàn thành kế hoạch theo đúng tiến độ.

- Thu thập và tổng hợp kết quả chấm thi ở các nội dung: đánh giá chất lượng thử ném cà phê nhân, bảng kế hoạch rang, bảng mô tả, sản phẩm sau rang.

- Một số công việc khác liên quan cuộc thi.

Điều 20. Các mốc trình tự thời gian của cuộc thi

- Phát động cuộc thi: **tháng 12/2024.**
- Đăng ký dự thi, đóng lệ phí tham gia theo quy định: **từ ngày 10/12/2024 - 10/02/2025.**
- Ban kỹ thuật họp triển khai và phân công nhiệm vụ: **sáng ngày 09/3/2025.**
- Tổ chức họp giải đáp các câu hỏi của thí sinh về quy chế cuộc thi, hướng dẫn sử dụng các biểu mẫu của SCA: **chiều ngày 09/3/2025.**
- Khai mạc cuộc thi: **sáng ngày 10/3/2025.**
- Thí sinh vòng loại: **từ sáng ngày 10/3/2025 (sau khi kết thúc khai mạc cuộc thi) đến sáng ngày 11/3/2025.**
- Công bố kết quả vòng loại: **chiều ngày 11/3/2025.**
- Thí sinh thử nếm nguyên liệu vòng chung kết: **chiều ngày 11/3/2025 (sau khi công bố kết quả vòng loại).**
- Thí sinh thi vòng chung kết: **ngày 12/3/2025.**
- Đánh giá thành phẩm rang Pour Over: **chiều ngày 12/3/2025.**
- Đánh giá thành phẩm rang Pha Phin: **sáng ngày 13/3/2025.**
- Tổng hợp kết quả cuộc thi: **trưa ngày 13/3/2025 (sau khi đánh giá thành phẩm rang Pha Phin kết thúc).**
- Công bố kết quả: **Chiều ngày 13/3/2025.**

Lưu ý: Các mốc thời gian có thể thay đổi phụ thuộc vào số lượng thí sinh đăng ký dự thi và tình hình thực tế

Điều 21. Công bố kết quả, tôn vinh, khen thưởng

- Kết quả của cuộc thi được công bố chính thức tại sự kiện công bố kết quả và trao giải.
- Cơ cấu giải thưởng cuộc thi, cụ thể như sau:
 - + 01 Giải nhất: Tiền mặt/Quà tặng tương đương trị giá 30.000.000 đồng + Cúp + Giấy chứng nhận.
 - + 01 Giải Nhì: Tiền mặt/Quà tặng tương đương trị giá 20.000.000 đồng + Cúp + Giấy chứng nhận.
 - + 01 Giải Ba: Tiền mặt/Quà tặng tương đương trị giá 10.000.000 đồng + Cúp + Giấy chứng nhận.
 - + 03 Giải khuyến khích: Tiền mặt/Quà tặng tương đương trị giá 5.000.000 đồng + Giấy chứng nhận.

- Thí sinh đạt giải nằm trong top 3 của cuộc thi này được tham gia vòng chung kết cuộc thi Viet Nam Roast Challenge 2025 do Vietnam Coffee Event tổ chức.

Điều 22. Khiếu nại và giải quyết khiếu nại

- Thí sinh có khiếu nại về cuộc thi phản ánh trực tiếp đến Trưởng Ban kỹ thuật để yêu cầu giải quyết.

- Nếu khiếu nại dưới dạng câu hỏi, thì Trưởng Ban kỹ thuật giải đáp câu hỏi trực tiếp với thí sinh.

- Nếu khiếu nại dưới dạng phản đối, thì Trưởng Ban kỹ thuật tiếp nhận và Ban tổ chức sẽ triệu tập cuộc họp với các bên có liên quan để giải quyết khiếu nại. Ban tổ chức sẽ ra văn bản kết luận giải quyết khiếu nại.

Điều 23. Nguồn kinh phí

- Lệ phí từ các thí sinh tham gia dự thi.

- Các nguồn tài trợ cho cuộc thi.

- Hỗ trợ của UBND tỉnh Đắk Lắk.

Việc chi phí cho các hoạt động của cuộc thi được thực hiện theo các quy định của chế độ tài chính hiện hành.

CHƯƠNG VI ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 24. Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột chủ trì thực hiện, các đơn vị có liên quan cử cán bộ tham gia, phối hợp, tạo mọi điều kiện thuận lợi cho Ban tổ chức, Ban kỹ thuật, Ban giám khảo, Tổ thư ký triển khai các hoạt động chuẩn bị cho cuộc thi, chấm thi, công bố kết quả, trao giấy chứng nhận, khen thưởng...và một số hoạt động khác có liên quan cuộc thi.

Quy chế này có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký và chỉ áp dụng cho cuộc thi “Rang cà phê đặc sản Việt Nam năm 2025” tại Lễ hội cà phê Buôn Ma Thuột lần thứ 9 năm 2025.